THE NEW CANADIAN
An Independent Organ for Canadians of Japanese Origin
TUESDAY, JAN. 22, 1980 Vol. 44 – No. 5 TORONTO, ONTARIO

Kamikaze gourmet describes deadly encounter with 'Fugu'

TOKYO — A chill wind is whipping through Minato-ku in the heart of Tokyo, and I am stepping out for what could be my last meal — a repast of the delicate but deadly fugu. So delicious is this poisonous pisces, some say, that if it does turn out to be my last meal, it will have been worth it.

Frankly, I have my doubts. And they aren't allayed by my guides on this gambit, Eduardo Lachica, Tokyo bureau chief of the Asian Wall Street Journal, Hashimoto and Atsuko Chiba, his entire reporting staff.

I had once asked, "Eduardo, have you ever tried that fish people sometimes die of eating?" "Oh," Lachica had said, "You should try it!

"You've tried it then?" "Well, no, but . . ."

It's 7:29 p.m. when the taxi approaches the Ginza and I inquire of Nobuko for an estimate of the odds of our surviving the evening. "Boringly good," Nobuko replies.

It seems that it is only the liver of the male fugu and the ovaries of the female which contain the deadly stuff called tetradotoxin. Consumed in even moderate doses, it can cause a numbness in the mouth that soon spread to the arms and legs. This is followed by sudden chills and difficulty in breathing, and often by death. An ounce of tetrodotoxin is enough to kill 30,000 peaple.

"The trick," Nobuko explains, "is to avoid the liver."

"Actually," Atsuko explains, "it's very difficult to separate the liver from the rest of the fish."

Lovely. The facts of the matter are that an alarming number of Japanese die every year in pursuit of the pleasures of fugu, which is in season during cold months. In 1969, for example, 105 people got poisoned eating fugu; 43 of them died. In 1975, only 75 people reportedly got fugu poisoning, but 30 of them never recovered. This is why the emperor of Japan isn't even allowed to eat fugu.

It's also why the government, in 1949, started a licensing system to reduce the number of fugu victims — allowing only those restaurants with licensed chefs to serve fugu.

It seems that many fugu deaths are caused by inex perience. Say, a man decides to prepare a fugu meal hmself. So he takes out a knife and cuts into the fugu, a lumpen blowfish about two feet long. If he's not careful, he can puncture the liver, allowing the tetrodotoxin to contaminate the entire fish and endangering the lives of dozens.

Ever since the licensing system began, poisoning death in hightone restaurants have been rare. Nonètheless, it happens. In the most celebrated case, Mitsugoro Bando, so famous a kabuki actor that he'd been designated a Living National Treasure, died after a meal of fugu in what the newspaper called a "high class" restaurant at Kyoto. It seems that Bando was a hard-core fugu fan, daring to eat not only the fish, but the liver that contains the poison. There are those who claim this liver is so tasty that it's irresistable.

Some say that Bando consumed "four" fugu livers and that, when, he retired to his hotel room shortly after the meal, he was probably feeling a bit high, as though he'd had some whiskey or marijuana. He told his wife he felt like he was "floating on air." Unfortunately, he never recovered.

Later, the Kyoto District Court sentenced the cook to an eight-year prison term, suspended the sentence, and put him on two years' probation. During the trial, the prosecution insisted the cook failed to exercise proper care in preparing the fugu, even knowing how lethal this delicacy can be.

It is an awareness of such possibilities that prompts us to stop, on a Ginza street corner, to consult a fortune teller just up the street from the fugu house. The fortune teller examines my left palm under a magnifying glass and tells me I'm very rational."

He also claims I'm "strong in chemistry." And he concludes by noting that 'I've got a "long lifeline on my palm, which "means you'll live a long and healthy life." When we inquire whether he had ever informed someone he'd die before sunup, however, the fortune teller says, "No."

The fugu restaurant is not far from Yuraku-Cho station. I am expecting the hostelry — in which we'll perform this death-defying dine to be a small place, in which fugu is served with some ceremony, while an ambulance waits at the back door.

I think of myself grimly biting into the fugu, my entire fate in that morsel, and exchanging glances full of bravado with my fellow diners, like the Russian roulette players in the movie "The Deer Hunter."

Actually, the restaurant turns out to be rather large, cheery place, filled with between 100 and 200 smiling people, hovering over hotpots of boiling beef and vegetables and some strange variety of turkey, which seems to be a specialty of the house. There are even children pattering around the tatami floor.

By 8:30 we are seated on the floor at a table in an upstairs room. The waitress wore a hangman's look, or so it seemed to me.

Cont. on Page 2

Sansei is Canadian Schoolboy Wrestling champion

TORONTO. — The Canadian Schoolboys Wrestling Championship title-holder is 15-year-old Toronto Sansei, Glen Ogaki. He won the title last summer in a tournament in St. Catharines.

On the road to the Canadian crown, Glen captured the Scarboro championship and the Ontario title.

He also represented Canada at the World Schoolboys Championship held in San Diego, California competing with 24 other countries.

Glen is the son of Mr. and Mrs. Charles Ogaki of Scarboro, Ont.

Annex receives $4,600 grant from federal Dept. Secretary of State

TORONTO. — The Annex received a grant for $4,600 from the federal Department of the Secretary of State on December 10, 1979. The grant is to cover the costs of preparing and publishing a collection of lectures from the Annex' Japanese Canadian History series, and the proceedings of the Interracial Relationships Seminar held last October.

On hand to present the cheque was the Representative for the Beaches riding in which the Annex is located, M.P. Robin Richardson. The grant, which was applied for in the fall of 1979, was funded out of the federal Multicultural Program aimed at assisting ethnic communities to maintain their identity through educational, cultural and social projects.

Receipt of the grant will not affect the intended move of the Annex to a less expensive location yet to be determined. The Annex move is connected with a reorganization into a more project-oriented approach, as opposed to continuous programming as adopted during its first two years of operation.

The existing location at 1468 Danforth Avenue costs in excess of $400. per month, the newsletter postage for over 1000 familes, the churches and organizations cost $300. per issue, phone and utilities and of course the high price of heating oil are only some of the other costs that are day to day concerns. Much time and effort and your kind donations were spent on a physical location, and for some, too much time was spent of the space instead of programming.

For 1980, the Annex will be reorganized into a more project-oriented group. Individuals who are interested in a community project may suggest, develop and carry out a project which would benefit by being affiliated with an organization with little intereference. The wide range of people involved with the Annex accomodates many different areas of interst.

Also in 1980 we will be moving to a cheaper place which will serve as a contact and/or meeting place. This move will hopefully be with Annex Seniors who will be continuing in the new year. The decision to move in 1980 was made in late October in order to give the Annex seniors time to find a new loction. We will be staying at 1468 Danforth until the end of January.

(Annex)

Many Jpnz. women prefer 'singleness'

TOKYO. — A goverment-conducted opinion poll indicated that one out of every four unmarried Japanese women are not planning to ever marry, and nearly 60 per cent of them think they are sexually discriminated.

The report issued recently by the Prime Minister's office showed the ratio of Japanese women opposing marriage represented a 11 per cent increase from the previous survey conducted in 1973.

"More and more Japanese single women believe they need no spouse if they find themselves independent," an official said.

The Prime Minister's office based the report on its surveys of 10,000 adult men and women picked at random last May and another 10,000 women last October.

The report also said 56 per cent of the women surveyed responded they will chose their spouses on their own, while 28 per cent said they would seek the counsel of their parents and relatives.

Asked if they felt discriminated against by sex, 59 per cent of the women said they are not treated on an equal basis with men in the working place, community or housing, the report said.

P. E. T. causes stir in Toronto Japanese restaurant

TORONTO. — Heads turned, eyebrows lifted, and some mouths stayed open at a Torontó Japanese restaurant recently. And no one was eating Fugu fish.

The object of astonishment for patrons of Masa Restaurant was a gentleman in a business suit striding in the front door. He was accompanied by 2 other men. As excited waiters and waitresses bowed, the gentlemen smiled answering a greeting in French from a young couple seated nearby and went to his reserved table.

They say Pierre Trudeau just loves Japanese food!

Japanese business executives study abroad to help bridge cultural gap

TOKYO — When Yoichi Ide sold 8000 Datsun cars to the Iraqi government last year, it broke the grip that arch-rival Toyota had long had on that partcular market.

Ide did it by applying lessons learned not in Japan, but at Harvard University's Center for Middle Eastern Studies in Cambridge, Mass.

Ide, 30, is typical of a growing number of Japanese business executives who have studied abroad at company expenses and are now putting their knowledge to work in the international marketplace.

No statistics are available on how many such students there are, but a survey by the non-profit Management Research Center in Tokyo says that of 49 major Japanese manufacturing firms queried, 25 had sent junior executives abroad to learn sales or other business skills.

According to professor Takeo Kurai, the total is more than 10,000. Kurai, an expert on multinational business at Fukuoka City's Daiichi Keizai College, said, "It is just about the only way left for Japan to survive. We are a country with few natural resources. Our assets are people, and they ought to be trained well to do business in every part of the world."

Nissan Corporation, makers of Datsun automobiles, has sent 60 men like Ide to study in foreign lands. Nissan's objective is to have these men run the company's subsidiary; operations in countries such as the United States, Canada, Germany, Mexico, Peru and Australia.

Many firms which send promising young executives abroad see it as a long-term investment that will produce more than just skilled managers, salesmen or accountants. They don't expect instant results.

Nomura Securities Company, Ltd., which has sent more than 150 of its staff abroad, estimates that it costs about $34,000 a year per student.

Mitsubishi Corporation, Japan's largest trading house, has sent 240 men to foreign school over the last 20 years and instructs their young executives to "make friends in the classroom" in hope of cementing contacts with future leaders of business.

One theory behind this is that Japanese companies believe they know enough about U.S. technology, but need to learn more about how Americans and Europeans think and do business.

According to some experts, the long-term results are already showing up. "Japanese business have succeeded in the United States, but American and European companies have difficulty getting started here," pointed out Dr. Kiyoshi Nagata, a management specialist who was educated at the University of Illinois.

A spokeswoman for the American Chamber of Commerce in Japan said she was not aware of any American businesses who are training their employees in Japanese universities.

Gourmet

Cont. from Page 1

I had the creepy feeling that this women wanted me to pay in advance just in case the chef happened to be a little careless with the slicing knife.

Actually, Atsuko Chiba kept looking at me from the corner of her eyes as though this were some sort of joke. Japanese, she insists, pay no more mind to eating fugu than an American, say would pay to eating an oyster. The facts of the matter are that whenever I indulge in oysters I am recommended by my editorial page editor for psychiatry, but that's another story.

The fugu is served in slices so thin they appear translucent, a sort of dull-greyish color, the color of death. These are arranged quite beautifully on a blue and white plate.

So thin are the slices of fugu that one can see the blue pattern right through the fish. This fare is garnished with slices of chicken. Eduardo Lachica maintains this is so one will have something to eat if one "chickens out."

I take my first bit of fugu rather quickly. The fish is so light that it almost disolves in one's mouth. Soon we have polished off a plate of fugu, so far with no ill effects. It is here that we pause to try to describe what fugu tastes like.

Lachica maintains it's delicacy is the attractive aspect of fugu. It's different from, say, toro, the fatty tuna which is particularly prized in the Japanese raw fish diet.

But what does it "taste" like? It's not, after all fishy. In fact, it would take a discerning palate to detect that fugu was a fish. Neither does it taste like any kind of meat. It might taste something like air, with a bit of salt in it. Or the skin of a pear with sweetness removed. Lachica likens it to a salted marshmallow, not too sweet. Another way to describe fugu would be that it tastes like a MacDonald's hamburger without the hamburger or the pickles.

Nobuko Hashimoto says this: "Isn't the charm of it that it's unspoiled — so pure in taste. This is true. Another way to describe it would be that it taste like a low tar cigarette without the smoke.

Here we inquire about the liver. This causes some consternation about the table. I mean, do we actually want to try the liver, repository of the dreaded tetrodotoxin? It seems that we do, so we inquire of the waitress with the hangman's look whether it would be possible to have a spot of the fugu liver.

This occasions some great consultations and she retires to the kitchen. Soon she is back to inform us that, unfortunately, the restaurant doesn't serve liver, in an effort to reduce the chances of fatality.

She is somewhat apologetic about this but bids us to enjoy our fugu. And so we do. As Eduardo Lachica lectures me on the chances of human error — "Don't forget the human factor," he says "even DC10s crash" — we polish off another plate of fugu.

Then we have some boiled fugu, chunks of the fish dropped into a hot pot and stirred with vegetables. These taste something like a leather glove that has been used for throwing snowballs.

It is 10 p.m. when we call for the bill, 21,000 yen or just under $100 for five persons. And shortly I am wandering through Yuraku-Cho, waiting for tongue to start turning And I am left to ponder the mystery of fugu. I mean, why, after all, do thousands of Japanese risk a case of tetrodotoxin-induced immortality each year for the sake of this mild repast? Is the fish that good — like, say, a chocolate bar or an ice cream sundae?

Frankly, I can only conclude that what tastes so good in fugu is not the fish at all — but the spice in which it is served. It's just that little dash of danger. Not too much. Just enough to make the mild fugu partly piquant.

Without it, fugu would attract all the passion of a slice of Wonder bread. But with it, well, fugu's kind of fun.

The New Canadian

Established in 1938
Second Class mail No. 00344
A member of Ethnic Press Association of Ontario and Canada Federation

Published on Tuesdays and Fridays

T. UMEZUKI PUBLISHER
K.C. TSUMURA
English Section Editor
KEN MORI
Japanese Section Editor

SUBSCRIPTION
$20. per year
$12. for 6 months

479 Queen Street West,
Toronto, Ont. M5V 2A9
PHONE 868-5000

CLASSIFIED

SALE or RENT.

Mississauga, private sale. Luxurious 3 bedroom condominium, indoor swimming pool, tennis court, etc. $41,900 or $425 per month. Phone 624-1740 days, Mr. Makino or 275-9587 evenings.

Apartment For Rent

LARGE apartment for rent, above store, separate living and dining room. Close to transportation. 423-3980 9 a.m. to 6 p.m. (Toronto).

Domestic Help Wanted

HAPPY and reliable mother's live in helper required for 3 children in luxury Scarborough home. Flexible arrangement. $230. month to start, call 282-1909 (Toronto).

Healthy Body & Mind
Through the Martial Arts

We Need Your Subscription!

BOOKS OF INTEREST TO JAPANESE CANADIANS

JAPANESE CANADIAN HISTORY
"THE ENEMY THAT NEVER WAS"
by Ken Adachi $15.00 (Postage 50 Cents)

A BIOGRAPHY OF ISSEI PIONEER, RYUICHI YOSHIDA,
"A Man of Our Times" by Rolf Knight and Maya Koizumi,
$4.00 (Paper back with postage)

The Story of Manzo Nagano,
The First Immigrant to Canada
By Ken Mori, & Hiroto Takami,
(In Japanese with many pictures)
$8.50 with postage

SUKIYAKI Japanese Cookbook
for Cosmopolitan Gourmets
60 Favourite Japanese Recipes
$2.00 postage included

A CHILD IN PRISON CAMP
By SHIZUE TAKASHIMA
$4.50 with Postage

THE EXODUS OF THE JAPANESE
BY JANICE PATTON
$2.50 POSTAGE INCLUDED

The New Canadian
479 QUEEN STREET WEST,
TORONTO, ONT. M5V-2A9

TOM'S TELEVISION
1055 MIDLAND AVENUE (Oriole Plaza) SCARBOROUGH, ONTARIO
759-1583
RCA SALES & SERVICE ZENITH
TOM S. IWAMOTO

Attention Nisei & Sansei
Annual Clearance Sale
for limited time only
On Made-to-measure trousers
LEWIS MEN'S WEAR
298 Spadina Ave., Toronto (Just North of Dundas)

TREND
Custom Tailors
CUSTOM SHOP FOR
LADIES & MEN'S
MADE TO MEASURE SUITS
SLACKS, SKIRTS
GROUP BLAZERS ETC.
129 SPADINA AVE., 6th
6th FLOOR
TORONTO, ONT. M5V 2L3
PHONE 868-8472
WALLY H. KAYAMA
TOM BATTISTA

Alna
OF TORONTO

• FORMAL RENTALS
Custom Made Suits
& Trousers
437 Danforth Ave. Toronto
Tel. 463-8104

TORONTO BUDDHIST CHURCH
918 BATHURST ST., TORONTO
Telephone: 534-4302
SUNDAY, JANUARY 27, 1980
10:30 Sunday School Service
11:00 English Service
12:30 Japanese Service
Rev. S. Shigefuji and Rev. Y. Miyagawa

SEICHO-NO-IE
TRUTH OF LIFE CHURCH
English Service & Sunday School
on Sundays at 10:30 a.m.
666 Victoria Park Ave., At Danforth Toronto, Ont.

Toronto Japanese Gospel Church
ST. JOHN'S PRESBYTERIAN,
BROADVIEW AT SIMPSON AVE.
SUNDAY School and WORSHIP Service, 2:00 p.m.
Thursday: Prayer and Study Fellowship 7:45 p.m.
Pastor S. Yokota 265-1200, Mr. H. Yoshida, 461-1686

ST. ANDREW'S JAPANESE CONGREGATION
ANGLICAN CHURCH
SUNDAY, JANUARY 27, 1980
HOWLAND AT BARTON STREETS
TEL. 654-5657 CHURCH OFFICE 596-5557
REV. ROLAND M. KAWANO

TORONTO JAPANESE SEVENTH-DAY ADVENTIST CHURCH
Saturday 9:30 a.m. — Bible Study
11:00 a.m. — Worship Preaching Service
19 Mortimer Ave., Toronto — Tel. 491-6740
ALL WELCOME

When Buying Or Selling A Home
Call KEN HORI
K. HORI REAL ESTATE
MEMBER OF TORONTO REAL ESTATE BOARD
14 Parivale Cres Phone: 431-9191
Scarborough, Ontario

Buying or Selling of Homes
Arranging or Buying of MORTGAGES
Call: MITS KURODA
MGM REALTY LIMITED
Member of Toronto Real Estate Board and Photo MLS Service
678 Kennedy Rd. 267-1179 Res. 261-2581

GROUP FLIGHTS to JAPAN
You can fly on any flight of CP AIR and JAPAN AIRLINES
We also have discount tickets to JAPAN and other Oriental destinations via California/Honolulu
WEEKEND SPECIAL TRAIN PACKAGE
2 nights hotel - breakfast coupons - return train fare - sightseeing inclusive
From Toronto to Montreal $90.00
Ottawa $75.00
Quebec City $110.00 per person
CALL US FOR YOUR WINTER VACATION TO HAWAII - FLORIDA - CARIBBEANS
K. Iwata Travel Service
Toronto Office 162 Spadina Ave. 869-1291
KEN KUTSUKAKE
PHONE 869-1291

Hirohito's Imperial moat undergoing major sanitation

TOKYO. — The Imperial Moat, once a rancid, stinking stretch of water surrounding the emperor's palace in midtown Tokyo, will soon be clean enough to drink — even for the Emperor himself.

The transformation is the work of a Japanese inventor who hopes his new, cheap water purification system will be the foundation of a billion-dollar market worldwide.

Osamu Mihara's cleaning device purifies 35 tons of water an hour. It was secretly installed just seven weeks ago in the 2.5-mile long moat after lengthy negotiations with the Japanese government.

Mihara, described by colleagues as a "bona fide genius but not a businessman," began experimenting with the technique in the early '70s. His device cuts down the cost of conventional processing—prohibitively expensive before—by some 70 per cent.

Reliable sources said the government intends to use the cleaned-up sparkling moat as an emergency water supply for the palace and for Tokyo's 11.5 million people in the event of an earthquake hitting the capitol.

"Getting the installation work approved involved the highest level political contacts. It was supposed to be a secret," said one source, asking that he not be named.

The purification unit also has "tremendous implications" abroad, says Kenneth Matthews, president of a waste water company in Cincinnati, Ohio.

"In the states many of our municipal supplies come from rivers. It has been found that the incidence of cancer among people living in these areas is much higher than in people who draw their water from wells," Matthews said in an interview.

He said he came to Japan specifically to study Mihara's treatment technique. Matthews said he thought it could "revolutionize pollution control."

Marketed in Japan Camelox Co. Ltd., the technique involves the re-activation of spent activated carbon through a discharge system instead of by conventional heating methods.

Herbert Beven, whose British company of the same name holds the main license for Camelox in western Europe, Africa and North America, predicts the device will develop into a multi-billion-dollar market.

"One billion dollars was just a conservative estimate," he said. "What we have here is a classic case of Japanese priorities. They build the industries first and then create a new industry to deal with the pollution."

CITY WIDE HEATING & AIR COND.
COMMERCIAL - INDUSTRIAL - RESIDENTIAL
Design and Installation
CHRIS ONO, C.E.T.
43 Dragoon Cres., Agincourt, Ont. M1V 1N5
PHONE: 292-9896

The New Canadian
479 QUEEN ST. WEST, TORONTO, ONT. M5V 2A9
Please find enclosed $ for which
●Renew my subscription.
●Enter my new subscription for . . . . . year/months
$20.00 PER YEAR $12.00 FOR 6 MONTH
NAME (MR. MRS. MISS)
ADDRESS
CITY PROV.
POSTAL CODE

It is a good policy to have the Right Policy
WILLIAM WALES LTD.
INSURANCE AGENTS
2 Carlton St. 6th floor
Toronto M5B 1J3
PHONE 368-4681

Buy and Sell Your House Through
TOSH IWAI
MELL REAL ESTATE LTD.
1880 O'CONNOR DRIVE
SUITE 505
TORONTO, ONT.
757-5184

Family Trust Corporation Realtor
3133 Sheppard Ave. East,
Scarborough, Ont.
Tel. 493-9575
SACHI NAKAI

Japan's Specialty Shop
Authentic Oriental Gifts
Kimonos & Accessories
Noritake China.
463 Eglinton Ave.W.
phone 489-8611

733 Danforth Ave.
Toronto
Phone Store 463-3426
Home 469-0293
Japanese Food
Deliver Evenings
and Saturdays

Alcan Building Products Authorized Dealer
ALCAN
"MISTER ALUMINUM"
INSTALLATIONS
Metro Toronto License B197
Member of Better Business Bureau
• EAVESTROUGH, Continuous lengths
• SOFFIT & FASCIA, for roof overhang
• SIDING • SHUTTERS
• STORM DOORS & WINDOWS
755-6505
Proprietor: Masao [illegible]

リューマチによく効く

金塩注射の研究進む

アルバータ大學の専門班驚く

（エドモントン）金と酸性の成分を含む注射液は不思議にもリューマチ患者のはれやふくれを少くすることが研究で確かとなったとア州大學関節炎科のジョン・パーシイ博士は述べている。それは全く効目があるが、どうしてそうなるのかまた、どの様に作用してそんなに効くのか　澤山の學説があるが、その現象を説明する具体的な研究がないと博士はいっている。

金と有機酸で合成した塩の注射液は五〇ミリグラムでコストが二弗五十仙であり、約五ccの容液が純粋な金であるという。

塩の注射液は積極的に全カナダで使用されているが、ア州が一番普及しており、ア州北部では千人以上の関節炎患者が、この塩注射を受けていると同博士は説明している。

讀者の聲

△貴紙の特別号をきょう受け取りました。みなさんの努力ですばらしい、読み應えのある記事ぞろい。およろこびと深謝申し上げます。八〇年もご健康でご活躍を祈り上げます。（バン市　エス）

△貴紙の新年号の編集はすばらしいものでした。心からご努力を讃えます。（ト市　クイ生）

ト市電が定期券發賣

成人用に五月から二十六弗で

トロント市電の一カ月間有効乗車パス（定期券）は二十六弗で恐らく来る五月から成人向けに發賣されることになろう。この代價はチケット五十二枚に相當する。したがって一カ月間に六十回ないし七十回も市電を使う者には有利である。

この市電パスの購入希望者は本人の写真が必要で、いつも所持して提示することを要求される。なお、市電では来年から毎日のピークタイム利用者の乗車料金は高くする事になるという。

UNION FISH MARKET
175 Baldwin Street
Toronto, Ont. — 363-3394
Owned by Mike Nasu

鮮魚のご注文

ロブスター、カニ、エビ、海の魚各種（サモン、マグロ、ハリバットなど）を取り揃えております。どうぞおいで下さい。營業時間は毎日午前九時から午後七時まで（木・金は九時迄）隣に有料駐車場

ユニオン魚店
那須　マイク
ト市バルドウイン街一七五
電話　三六三―三三九四

SASAYA
さゝ屋
日本料理店
味よし
腕よし
氣分よし
JAPANESE RESTAURANT
257 Eglinton Ave. W.,
Toronto, Ont.
TEL: 487-3508
定休日―月曜日

〇乾燥數の子コンブ
大量入荷しております。
日本への御贈答に最適です。

〇讀書のタイムです！
各種新刊本・文庫本豊富に
取り揃えて居ります。

日本食料品及び書籍
サンダウン・マーケット
SANDOWN MARKET,
221 Kennedy Road, Scarborough, Ont.
M1N 3P4 Tel. (416) 261-7040

毛皮の國カナダに育った風格を

Salon des Cachettes
Royal York Hotel ● 100 Front Street West, Toronto Ontario
(416) 364-5835
The Prince Hotel ● 900 York Mills Road, Don Mills Ontario
(416) 445-4285
Canadian Fur Shop of Saitoh Limited

GOLDEN STAR CO.,
170 McCaul St., Toronto
Ontario M5T 1W4, Canada
Tel. (416) 368-2934

◉大韓民国専賣廳指定　カナダ地域高麗人蔘総代理店
多量の各種人蔘
☆人蔘錠・人蔘精・人蔘茶）
☆人蔘根（紅蔘・白蔘）
〇韓國特産販賣（干するめ、干かき等々
◉お電話で問い合わせをお願い致します
金星貿易公司

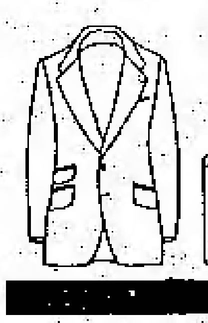
Worldwide Travel Service
New Orient Express
Of Toronto Ltd
45 Richmond Street West, Toronto.
Ontario M5H 1Z2.
Phone (416) 361-1994

訪日團体旅行便
トロント―バンクーバー―東京
日本航空　シーピーエアーのジャンボー・ジェット機使用
◇國内エー・ビー・シー特別料金及びスカイバス新発賣
◇安くて楽しい國内列車旅行◇其他國内外旅行一切
●予約
安くて手軽なパッケージ旅行もたくさん用意してございます。御予約・御問合せはお手軽に―

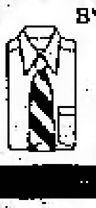
小柄な人向き衣服店

背の低い人のスーツ，コート及びスポーツ・ジャケットがいつでも揃っています。自身でトライしてみて下さい。サイズは三四から四六まで。身長四呎九インチから五呎七インチまでの男性スーツを揃えています。ルーと名指して来店下されぱご満足のいくサービスを致します。

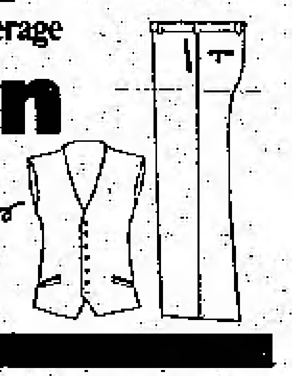
Extra Short 34 to 46 / Short 36 to 46
For All Gentlemen Shorter Than Average



Short Man
BY BROWN'S
MEN'S CLOTHIERS SINCE 1928



545 Queen St. W.　368-5937
Daily 9:30-6:30 Thurs & Fri. Till 8 p.m.
Municipal Parking Across The Street



花一切の店

◇花輪◇切花◇鉢植◇花束
その他フルーツ・バスケットなどご注文に應じて市内配達いたします。

バーバラ花店
二階堂バーバラ
1232 Danforth Ave.,
Toronto, Ont. M4J 1M6,
Tel. 465-9939

KOREA HOUSE
韓國料理
〇各自テーブルでやき肉をお楽しみ下さい。
自分がシェフとなって…。
コリア・ハウス
666 Bloor St., W.
Toronto, Ont.
Phone 536-8666

訪日團体出發日

Feb. 2. 2. 5. 9. 10. 12. 16. 17. 19. 23. 24. 26.
Mar. 1. 2. 4. 8. 9. 11. 15. 16. 18. 22. 23. 25. 29. 30.

◉バンクーバー　サンフランシスコ　ロス　ホノルル滞在自由　◉直行便はシーピー　日航等のジャンボ　◉びっくりするほど經濟的で快適な空の旅　◉上記以外に行きも歸りも自由に日が選べます。◉カナダのどの都市からも参加できます。◉日本から呼寄せたい方日本へ安く歸りたい方は是非ご連絡を！

◉受付は毎日午後八時まで致しております。

、係―藤井　松本　柏田　たか子　スー

国際旅行社
TOKYO TOURS SERVICE
(416) 363-6363
137 Yonge St., Arcade Bldg. Ste. 253,
Toronto, Ont. M5C 1W6

楽しい御旅行

ご相談、お問合せは日本語でどうぞ―。
船、汽車、旅客機、世界中どこへでも―。

◎冬の訪日観光便
毎週日曜日・火曜日　日本航空　シーピー・エア
滞在期間　二一日以上―九〇日以内

◎一九八〇年度の日本行き特別團体便
九月二六日―十月八日

本店　タイムスクエア旅行社
672 No. 3 Road, Richmond, B.C.
Telephone (604) 273-5696
支店　タイムスクエア旅行社
Branch Office 1157 Melville Street,
Vancouver, B.C. Tel. 681-7251

SATO FOODS
5320-17th AVENUE SOUTH EAST,
CALGARY, ALBERTA,
TEL: 248-7515

佐藤食料品店
誠意と魅力の店

〇とかく心理は單純なもの。佐藤みそを御試し下さい。
◎安くておいしい。安くて良い品。高級品
◎日本食品、韓国、フィリピンその他オリエントフード。みそ、生うどん、油揚、とうふ、モチ、だいふく、まきずし製造販賣。フレッシュ・マグロ（生魚）販賣中。その他新鮮魚類
◎商品に責任を持ち販賣致しております
〇アフタサービスの店

佐藤フード
カルガリー市東南十七番街五三二〇
電話　二四八―七五一五

燃える秋 （七〇） 五木寛之

「いちど会えないかな」
「いいわ」
亜希は岸田と会う日を決めた。イラン行きに関して彼にいくつか質問しておきたいことがあるのだった。岸田が以前とちがって、少し落着いた口調だったことが、彼女を安心させたのかもしれなかった。

約束の日の夕方、思いがけず東京に雪が降った。亜希は少し早く待ち合わせた喫茶店につき、窓の外を雪が舞い落ちてくるのを眺めていた。

岸田は十五分ほどおくれて姿をあらわした。彼は亜希の顔を見ると、ほっとしたような笑顔になって、大股に彼女のところへ近づいてきた。

「おどろいたな、こんなに降るとはね」
「元気そうね」
「元気じゃない。仕事に追われて、死にかかってる」
岸田は腰をおろすと、よく来てくれたね、と、率直な口調で言った。
「岸田さんに教えていただきたいことがあるの」
と、亜希は言った。
「いいとも」
「わたし、イランへ行くのよ」
「ほう」
岸田はびっくりしたようだった。
「いよいよきみのペルシャ熱も本格化したか」
「じゅうたんを見て来たいの。古い美術じゅうたんやら、新しいものやら。それにじゅうたんがどんなふうにして作られるかもね」
「それは仕事がらみかい？それとも単なる好奇心なのか」
「会社はやめるわ。こんどの旅行は、別にこれという目的があってのことじゃないの。ただ、イランの各地で織られているいろんなじゅうたんを自分の目で眺めてみたいのよ。それにその美術じゅうたんを生み出した自然や人間たちの生活や過去の文化の跡なども」
「それはいい」
岸田はうなずいて腕を組んだ。
「ひとくちにペルシャじゅうたんというか、きみも見た通り、各地方、各部族、それぞれにデザインや持味に大きな変化がある。だからテヘランの博物館などでアンティークの名作を見るだけじゃだめだ。イスファハン、ナイン、カシャーン、クム、タブリーズ、大体この辺ぐらいは見て回らなきゃ。それにヤラメと呼ばれる遊牧民たちの織るじゅうたんもね」
「三ヵ月あれば大丈夫かしら」
「一日なら一日でもいいさ。十年なら十年かかっても見切れないかもしれない。それは見る人にもよるし、目的にもよる。ぼくはほぼ一ヵ月でおよその所は回ったがね」
「あたしのこと、まだ愛してる？」
「もちろん」
「じゃあ、いろいろ助けてちょうだい」
「だったら結婚するか」
「いや」
「こいつめ」

水無月句会
△二月課題「湯冷め」三句以内 伊藤湖舟選
△締切 二月十日
△例会は毎月最終日曜午後二時より
△場所 トロント佛教会階下社交室において
△尚当日兼題は「寒月」二句持参のこと。
△投句所 Mrs. M. Kitamura, 146 Doncaster Ave., Thornhill, Ont.

天恵（めぐみ）キリスト教会
毎日曜午後二時より
教義＝新生・聖化・神癒・再臨
説教 アーチ西濱牧師
電話 四九七―一〇一七
チェスター地下鉄駅より半ブロック西
310 Danforth Ave., Toronto, Ont.

神の愛とキリストの福音を語る
Islington Japanese Evangel Centre,
―― 超教派クリスチャン教會 ――
310 Burnhamthorp Rd., Islington
Hwy. 427 の東 半マイル
いつまでも存続するものは信仰と希望と愛とこの三つである。このうちで最も大いなるものは愛である。（聖書） 日曜礼拝（前）十一時
牧師 竹田亮一 245-7549, 284-3546

金光教トロント教会
終日いつでも参拝できます
毎日の御祈念時間午前六時 午後二時・午後八時
第一日曜日 午前十一時月並祭
第三日曜 午前十一時月並霊祭

日系カルバリー教会
毎日曜日 午前十一時
ペープ街七四六（ペープ・サブウェー前）カルバリー教会内
牧師 久保庭 憲
電話 二六六―六七九一番
JAPANESE CALVARY CHURCH
746 Pape Ave, Tor. Ont.

苦しい時 淋しい時 困った時 秘密を守る
P.O. Box 515, Stn. J, Toronto, Ont. M4J 4Z2
TELECARE トロントいのちのでんわ
463-1234
毎日午後二時―十時

お茶 ご注文を
香りの良さはお茶のもつ独得の魅力。一層ご愛飲の程。煎茶、玄米茶、コンブ茶、抹茶等がございます。
静岡園 小澤
47 Placentia Blvd., Agincourt, Ont. Tel. 291-7181

T.V. JAPAN
SALES SERVICE
922-6444
Toyo Naito
509 BLOOR STREET WEST, TORONTO, ONTARIO
電話一本でいつでもお宅で修理いたします

日系人合同教會
一月二十七日午前十一時半
栄光祭後第三主日礼拝
説教「我らの国籍」 村田豊恒牧師
701 Dovercourt Rd. Toronto, Ont. Tel. 536-9435

トロント佛教会
一月二十七日（日）午後十二時半
護法会、婦人会合同による先亡者追悼法要。
説教 不二川開教使
バーサスト街九一八 Tel. 534-4302

トロント日蓮仏教会
主管 荒川要準開教師
20 Caithness Ave., Toronto, Ont. M4J 3X7 Tel. 463-9783
二月三日（日）午後二時より節分豆まき星祭り。十七日（日）宗祖御降誕会法要。

日系セブンスデー・アドベンチスト教会
□安息日学校（土）朝九時半
□安息日礼拝（土）朝十一時
一月二十六日（土）
主題「聖霊の油」
説教 阿嘉廣美牧師 四九一―六七四〇
19 Mortimer Ave., Toronto, Ont.

淺田醫師
カイロプラクター 電話で予約して下さい
（トロント）六五一―八〇六〇
（宅）六二一―一九八九
オープン午前十時
728A St. Clair Ave. W., ½ block W. of Christie Toronto, Ont.

花
PHONE 425-2122
ハナ一切のご用命は しんせつ、ていねい
シャロン花屋
942 PAPE AVE., TORONTO, ONT.

□世界人類光明化運動□
「過去」を棄て「今」新生せよ
生長の家 教会
礼拝 毎日曜午前十時半
695 Victoria Park Ave., at Danforth, Toronto

聖アンドリュー聖公會
Tel. 864-5667 CHURCH OFFICE 536-5557
一月二十七日午前十一時半
説教 河野司祭

トロント天理教祭日
月次祭
◇毎月第一日曜日午後二時
天理教カナダ教会
会長 大倉ひさの
160 Gracefield Ave., Toronto, Ont. M6L 1L5 Phone 247-9791

辯護士 鬼塚敏三
（クインズ・カウンセル）
事務所 トロントユニバーシティ一街四二五 六一五号室
電話五九八―二〇〇二
自宅四九三―二四五七
◆一切の法律事務に應じますから御相談下さい

花ご注文
ハイランド花屋
店主 ジョン小野寺
HYLAND FLOWERS, 540 Eglinton Ave. West, Toronto, Ont. M5N 1B4 Tel. 489-4864

パラマウント ギフト・ショップ
○日本食品一般
御贈答品の全般取揃いたします。
トロントダンフォース街七三三
電話店四六三―三四二六
家庭六九一―〇二九三
STORE 463-3426
HOME 691-0293

Crown Life
FRANK G. YADA
Mickey Yada, B. Comm.
1500 West Georgia St.
VANCOUVER, B.C.
PHONE 682-6511
RES. 985-3919, 325-2528
一家の經済を保証し
老後の安住を約束する
インカム・タックス免税の貯蓄生命保険
クラウン生命をお選び下さい。
お電話いただければ何時でもお伺い致します
矢田源一郎
ミキー

GINZA RESTAURANT
5130 Dundas Street West, Islington, Ontario
Tel. 231-4000
銀座レストラン
すきやき、鉄板やき
その他日本食
◎毎月曜日 だけは休み
電話 二三一―四〇〇〇
ライセンス許可

AUTHENTIC JAPANESE DISHES
'MICHI' RESTAURANT
459 Church Sreeet, Phone 924-1308
TORONTO, ONTARIO
"Masa" Restaurant
TORONTO, ONTARIO
195 Richmond St. West Phone 863-9519

日本料理 **みち**
◎みちレストラン
チャーチ街四五九
電話九二四―一三〇八
◎まさレストラン
西リッチモンド街一九五
電話八六三―九五一九

天然ガス暖房に切り替え

ガス社未曾有の繁昌

オ州だけで昨年の二倍近く

〔トロント〕多数のオンタリオ州人が天然ガスによる暖房に切りかえたいのでガス会社は切り換え作業に応じきれず、従業員を臨時にやとわねばならない繁昌ぶりであるが、タ州でもガス暖房に切り換えるものが増えてきている。

ガス会社の見通しでは、本年は昨年よりも三分の二以上の家庭が重油使用ファネスから天然ガスの暖房に切りかえるといっている。

これは継続的な石油の値上がりとカナダに豊富貯蔵されている天然ガスの安値によるものである。

カナダ統計局の数字によるとオ州の三百二十万住宅中、百三十万（四六％）が天然ガスで暖房しているのに対して、タ州の二百万住宅中僅かに六％の十二万三千が天然ガスを使っているのみ。しかし今後タ州のガス使用パーセンテージは急激に上がる見込みである。

タ市に特約権を持つ大手ガス会社ガス・メトロポリタンは昨年一万六千の住宅を天然ガス暖房に切りかえたが、今後十年には更に十六万三千の住宅をガス暖房にするだろうと見ている。

他方、ト市大手ガス会社のノース・セントラル社は一九七八年に千三百の住宅、一九七九年には三千八百の住宅をガス暖房にしたが、一九八〇年には一万八百の住宅に急増する見込み。

日白ドクターのサービス

戦時戦後六年間の貴重記録

改訂版を各寄付者に配送

〔既報〕ニューデンバーに昨年立派にでき上った日系人会館の費用の一部でも、と、同地で戦時・戦後、日系人を世話してきたドクター・フランシスが作成した『一九四二—一九四六年エバキューエーション・デイズの医学的分野について』（ニューデンバー・スロキャン）と題する写真入り小冊子の改訂版が昨年末発行された。

同ドクターは会館出費の一部に充ててほしいとこの小冊子の初版二百部を寄贈、それを会館に寄付した人たちに分配してされいに歓迎されていた。今回改訂版が出来上ったのでこんどは融和会が出版費を出して百部を求め、会館寄付者に郵送することにしている。寄付額は五弗以上で、郵税料をうけることにしている。

この小冊子は英文で書かれてはあるが、一読すれば日系人集団の保健について日白ドクターが献身的なサービスをしてきた好記録であり、更に当時をしのぶのによい貴重な写真が多く掲載されている。日系人を立退かせ、収容所に移したのがオタワ政府なのだから、日系人の保健医療サービスは当然の義務とはいえ、スタッフ・施設不十分をしのいで、善意的にサービスした多くのドクターに感謝の念を抱かずに通読することはできない（森）

小冊子希望者はニューデンバー、日系人融和会宛に申し込めばよろしい。（寄付金を同封して）

メートル制試験三市

元のやり方にもどしてケロリ

〔トロント〕メートル制への切り換えはカナダの三試験都市ではおくれている。オ州ピーターボロにある多くの食品ストアでは再び英国重量にもどることにしており、メートル制のハカリ会社をびっくりさせている。ケ州のシャブルックでも主なスーパー・チェン店が矢張ハカリをもとにもどしたし、ビーシー州のカムループスも多くのグロセリ店ではもとの英国重量にもどそうとしている。

中小企業の面倒を見ている連邦大臣のローナルド・ハンティングトン氏が本年一月一日から他の二十一都市の重量をメートル制に切り換えることを一年延したと発表した直後、ドミニオン・ストアのピーターボロ店は英国重量にもどしたとメートル制切り換え特別委員会のデール委員は述べた。

この様にやりかけたメートル制重量をまた勝手に前の重量制にもどすと混乱を起すので事態をハッキリさせるためメートル制を撤回する正式法令が出されるであろうが、何時頃となるやら今のところ不明である。

日本近海

黒潮調査

〔東京〕遠州灘と四国沖の太平洋沿岸に調査用の漂流ブイを浮かせ、水温などのデータを人工衛星を利用して常時観測、黒潮の複雑な流れや速度、渦などを解明しようという日本で初めての海洋調査が先週から始まった。

日本周辺の海流についての流れがつかめれば、その日の海流の予報が可能となる。となれば、海流と水温の関係で特定の魚の集中する海域は決まっているので、水産業者はこうした予報をもとに漁ができる。とくにマグロやカツヲが、日本近海で豊漁となる冷水流が予報できることで漁者たちは期待している。

エスニック紙と選擧

両政黨が媚態外交を

○選挙日が迫る度毎にカナダ人口の約三分の一を占める英仏系以外のエスニック系人グループの投票をかち得ようと、自由、保守両党は、これらのグループに対して『媚態外交』をさかんに行ってきた過去の例にもれず、今回の選挙でも、多少スケールは小さいが同様の媚態外交を盛んにやり始めている。

○先日、トロントを訪ずれたトルドー自由黨首は、保守黨の多様文化主義擔當大臣が、エスニック系各紙に廣報的廣告を出していないことは、保守党政府がエスニック・グループを全く無視または軽視している証拠だときめつけた演説を行った。

○その際、トルドー党首は『わが黨が政府となれば従前通り、各エスニック紙に廣報的廣告を出すことは間違いないところだ』と約束した。トルドー氏が訪問した翌日、パフロスキー多様文化主義大臣が来訪、エスニック新聞幹部數名とホテルで懇談、自由黨は惡宣傳を盛んにしているらしいが、事實は正反對、投票日以前に、わが省から各紙に多様文化主義に關する廣告が出されるはずと告げた。

日加協會が發足

レスブリッジ市内で月末に

〔レスブリッジ〕レスブリッジ市及び近郊在住の白人及び日系人で組織されている日加協會の發會式は来る一月二十九日午後六時半から、レスブリッジ本派佛教会の會場で行われる。

當日、エドモントンより原田總領事が出席、レスブリッジ市長、アンダーソン氏始めレスブリッジ・ヘラルド新聞社主筆のマウ氏他多數出席の筈で、夕食は純日本食のメニューが婦人会員らに依って作られる。

尚、總領事館提供の日本映画及びモミジ・ダンサーの日本舞踊等も公開されるはず。

日加協会は日本・カナダの文化交流相互理解を深めるもので多数の入会が希望されている。日系人代表としてレスブリッジ大學の附中陣博士が活躍している。

營業時間お知らせ

△日曜、月曜、水曜日は午前十時から午後六時まで
△木曜、金曜、土曜日は午前十時から午後九時まで
△毎火曜は休みます

三光商店
SANKO SHOTEN
221 Spadina Avenue,
Toronto, Ont.
Phone 862-1082

尋ね人

戦前バンクーバ島ロギング・キャンプ就職、戦後トロントに移動した狩谷文男（かりや・ふみお、六四歳）の現住所をカムループスの實兄、狩谷武嘉氏がさがし求めています。本人またはご存知の方は至急左記にご連絡下さい。

中川茂雄
22 Santa Barbara Road,
Willowdale, Ont.
M2N 2C2 Tel. 222-4476

求人

ウェイトレス、経験を問わね。希望者は紅花・堺まで。三六七—九七〇〇（トロント）

賣或貸

オ州ミシサガプライベートセールス。高級三寝室コンドミニアム・インドアプール、テニスコート等付。四一九〇〇弗或は月四二五弗 電話晝六二四—一七四〇牧野氏。夜と週末二七五—九五八七（トロント）

英語クラス

オ州政府市民局認可
毎月曜及び水曜日
午後七時半—九時半
Scarboro Asian Institute
c/o Wesley Chapel
2385 Warden Ave.,
Warden at Huntingwood
Tel. 425-6760

貿易会社 古屋 交通社
TEL: 366-5451 460 DUNDAS ST. WEST TORONTO TEL: 363-0655

訪日グループ

◎日本航空、シー・ピーエアーのジャンボ・ジェット機使用の訪日グループ。

◎その他、國内、國外の安くて氣軽なパッケージ旅行の相談は、古屋交通社までお電話下さい。

連絡先 三六三—〇六五五

謹賀新年

本年も倍舊の
お引き立てを
賜りますよう
よろしくお願い
申し上げます

皆様のご来店をお待ちしています。
皆さまの店 古屋

Nikko 日光
sukiyaki
japanese restaurant/tavern
460 DUNDAS STREET WEST,
TORONTO, ONTARIO
TEL. 364-2164

各種パーティ

營業時間	月—金曜	正午から十二時迄
	土曜日	四時から十二時迄
	日曜日	四時から十時迄

最近の観光宣傳(二)

山之内保

去る十、十一月各地で開いた一連の旅行業者を對象とした日本観光事情の説明会においても、バジェット・トラベルを主題に、如何にして旅行經費を安く押え得るかを訴えて來た。具体的には宿泊施設としていわゆるビジネスホテル利用の勧めであり、国際民泊の紹介である。国際民泊とは、全國各地にある民宿のうち積極的に外客を受入れようとする一定水準の設備を備えた施設の名稱で、單に經濟的に安値というだけでなく、家族ぐるみの接待が作り出す一般日本人とコミュニケーションの機会ともなって、新しい観光魅力として脚光を浴びて來ている。国際観光振興会では最近在日外國人を對象に日本旅行に關しアンケート調査を實施したが、その回答においても国際民泊への評價は頻る高い。

日本での食事代が極めて高いとの報道が行きわたった感があるが、一流ホテルのグリルで輸入ワインを飲んでステーキを食べれば如何にも高いことは十分認めた上で食事が安く出來る方法はいくらでもあることを强調することにしている。『ビジネス街の地下に入ってごらんなさい。レストランが軒を並べていますよ。言葉の心配は、いりません。入口に見本が出ています。指差すだけで十分です。繁華街の横町に入って見て下さい。あらゆる種類の料理屋があります。ちょっと時間をやらせばゆっくり食事を樂めます。平均的な日本人の取る食事を試してみて下さい。街を一人歩きしたって治安の心配はいりません』

先日もオリエント地域の研修旅行から戻った旅行会社の職員が日本の物價は言われている程高くはなかった。あれなら自信を持って客に日本旅行を勧められると話していた。

外國人にとって日本旅行の障害を一つは言葉の問題である。少しでもこの障害を取り除こうと観光客が必要とする諸項目、交通、宿泊、食事等に關し質問と答えとが日英兩語で出來ている筆談集『ファースト・ハンドブック』が作られた。先日、グローブ・アンド・メール紙上にこのパンフレットの紹介記事が出ると私共の事務所にも送付依頼が多く寄せられた。

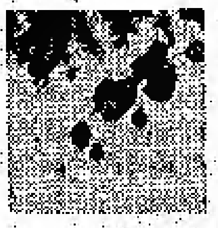
困っている外国人観光客に手を差しのばせようと善意通譯運動が去る十一月より東京で始まっている。七千人の奉仕者が登錄され、道案内等に積極的に當ることになっている。これは一度、東京オリンピックの際行われ好評を博した運動で今後擴大繼續して行く方針である。

異國を旅していて見知らぬ人から受けたちょっとした親切に强い印象を持ったことは多くの人が經驗していることと思うが、善意通譯を通じてささやかな心のふれ合いが各所に生れることを念願している。

(国際観光振興会トロント観光宣傳事務所長)

小さなよろこび

きよみ



そそくさと電車に乗ってホッと一と息。いつものくせで外を見る。ふと、かすかな口笛が聞こえる。私の知っている聖歌である。心の中で歌い乍らほのぼのと明るい氣持になる。それにしてもどこから、誰が。後方の様にもある。しきりに後向いて見たい心が動く。でも、前方の様でもある。コンダクターであろうか。それなら顔が見えている。──しかし口笛を吹いている様な様子もない。電車が止って人が降りた時、コンダクターは『グッドバイ』と云った。電車が動き出して又口笛が聞こえる。やっぱりコンダクターだった。次は私の知らない曲だった。しかし、やっぱり私は樂しかった。

──◇──

暖かい日であった。一人でリースを持ってお墓參りしての歸り道、バスの道に出ていつもの様に北を見る。アッ、バスが來ている。一つ手前の停留場で信號待ちしている。とても間に合わない、と思う。でも走って見よう。都合よく街を橫切る事が出來た。バスを見るひまなどない。止らないで走る。ドライバーが走っている私を見て、このバスに乗りたいのだなあと思って次の停留所で少し待ってくれる様にと念じ乍ら、もうバスは來るだろう。まだ半分も走っていないのに。すると自分の横をスウッとバスの通る事を心配しながら走る。その時ブッブーとバスのホーンが鳴った。横を見るとバスがスピードを落しながら道路のふちに寄って來て、ドアを明けかけた。意味がはっきりわかった。『ザッツ・ナイス』と口の中で云いながらバスに乗って『ありがとう』と心からのお禮をいった。市内ではとても受けられない親切である。座席についてからも心に湧いたよろこびは消えないで今日一日よい日であった様な氣持になった。親切を受けると云う事は何とうれしい事であろう。

──◇──

何かの用で教会に行った時の事である。いつも見かける様にリスが遊んでいた。大がいの時、近づくと急いで木の上に逃げる。そこなら大丈夫と知っているらしい。ところが今日は逃げないですっと後足で立って、雨手を胸の前に垂れてじっと私の顔を見ている。時々口をもぐもぐと動かす何かやる物が欲しいなあ、と思う。リスでも鳥でも恐れて逃げると何もいじめたりしないのに、と人の心を知らないあわれを感じる。今日のように人を信じて逃げないでいると何とも云えず可愛いいと思う。私が何もやらないものだから、あきらめて木に上りかけた。でも少し上った所で幹に爪を立てたまま止って、又じっと私の顔を見る。『本當に何もくれる物はないのですか』といって居る様な氣がする。何とも可愛いい格好である。信じられると云う事は氣持のいい事である相手がたとえリスであっても。私の心は明るかった。

──◇──

私は余りハウスプラントの事を知らない。それでも好きなので、造物は無いけれど、數は持っていて精出して水はやるが滋養物を食べさせることは忘れる方である。それでもありがたい事にプラントは生きていて美しい花を見せてくれる。

美しい日がカアッとさし込んだ朝など『まあ、あんた達　何と氣持のいいことね』と云い乍ら私も心が晴々とする。時に大きなハイビスカスが咲く。花を自分の方へ引き寄せて、美しいね、美しいね、が何べんでも口をついて出る。一人住んでいて私しか見ないのを勿体なく思う。何年經ってもも花を付けないプラントもある。『咲かねとはさみで……いや違う違う。咲くまで待とう』等と勝手な事を考える。その辛抱が報いられて今年初めて君子蘭と紅孔雀が咲いた。うれしくて寫眞を毎日のようにとった。時に忙しくて行って見るとプラントの葉がしなっている事もあって、『御免々々』といいながらあわてて水をやったりする。たまに友達からプラントについて教わる事もある。立派に出來たよそのプラントを見ると、うちのは可愛想だと思う。こんなに私を樂しませてくれるのに。もうすこし大事にしてやろうと思ったりする。

──◇──

街を行く時にも、家に居る時にも身の廻りに小さなよろこびを見出す事の出來るのは本當に幸だと思う。新しい年もこの小さなよろこびを重ねて行く事がます様に。

布禮里句会「松茸」

選者　河村撫水

天	松茸のかおりゆたかに夕餉哉	北澤たみ
地	雨上り松茸取ろう氣負哉	福嶋久子
人	送り來し松茸嬉し友の情	的場たま
五客	娘に送る松茸背負いて山の驛	伊藤よみ
	松茸におのずからでる一句哉	笑川
	ほほえみの松茸さげて訪れり	一岡清治
	小包や松茸の香り部屋にみつ	磯千鳥
	添狀の心はのぼのきのこ屆く	風鈴
十内	松茸や靴に危き道たどる	林半月
	松茸や山べにひびく友ら聲	辻きみ
	松茸で秋の食膳飾りけり	弘中月子
	松茸の夕餉や友に感謝する	宮内とみ
	きのこ狩り行く足もはや老にけり	小田靜江
	薄謝とて贈りおきしや松の茸	松原ナナ
	母思うマスタ松茸辛き味	宮田春子
	香も豊か松たけ飯や山の幸	坂梅野
	土破りやっと顔出す小松たけ	美好
	電話聲松茸送ると聞えけり	中濱政枝
	松茸の名所となりし幽居哉	選者吟

雑詠

如竹

賞づるものなき沖寒の夕燒す

歸り來て雪掻く今日の量を掻く

粉雪がこころの隙に入る暗さ

未完ビル吹雪の天へ擊鼓つ

雪頽りビルは未完の骨ばかり

寒風に苛立ち濤の岸を打つ

と家庭で温泉を！

温泉や鑛泉は湯治のためばかりでなく、むしろ保養保健のために多く用いられております。この家庭用ラドン温泉器を一つお備えになればわざわざ遠くまで出かける必要はありません。必要の方が好きな時に、好きなだけご自宅で同じ効果を樂しめます。

又　希元素鑛物入りのミネラル・ウオーターを作る鑛石はそれだけでもお役に立っています。

カナディアン・クリスタルスパーコーポレーション

日本語による問い合わせ先七八三―七三三五

バンクーバー代理店　森ヨシ

Forest Co.
512 Woodland Dr., Vancouver, B.C.
Tel. 254-2724

夫 池田萬壽三

(ピーレー州スラプストン生れ)儀、去る十二月二十五日早朝、セント・ビンセント病院にて永眠致しました事を知人のお方にお知らせ申し上げます。

Mrs. Teruko Ikeda,
1480 Piedra Way,
Montrey Park,
Calif. U.S.A.

喪主妻　池田照子
長男　池田慶治
妻　リンダ
女婿　ウエルヘルム・ビール
長女　圭子リンダ
孫　一同
晩市兄　池田良勳
ジョージ
義姉　逸子
晩市兄　池田照彦
義姉　つたよ
モ市弟　池田四郎
義妹　美幸
ア州義兄　宮下靜馬
義姉　敏子
ト市義弟　坂口豊喜
久代子

夫 照五郎(八二歳、山梨縣出身)

儀、去る十二月十七日突然發病し直ちに、セント・ジョセフ病院に入院、手當を受けましたが、その効なく翌十八日朝、ストロークのため、昇天致しました事を生前厚知の皆様に御知らせ致します。

追って十二月二十日、ハミルトン日系合同教會に於て岩井牧師司式の下に告別式を執行、翌二十一日火葬致しました。節は御多忙中且つ寒さの折にも拘らず多數御會葬下さり、その上深山の供花料、御供花、弔電、弔辭等を賜わり遺族一同、心より感謝し厚く御禮申し上げます。

尚故人生前中の御厚誼を頂きました事をも併せて紙上を借り深謝申し上げます。

喪主妻　山口カネ子
32 Melbourne St.,
Hamilton, Ont.
長男　山口ボーロ
妻　リリー
次男　山口フランク
妻　ゼネット
女婿　古川實
妻(長女)　グレース
女婿　バート・ボロー
妻(次女)　メリー
孫　一同
親族代表　平澤ジョージ
妻　雪子

ニューカナディアン

THE NEW CANADIAN
479 Queen St. W.
Toronto M5V 2A9
Tel. 366-[illegible]

Second class mail number [illegible]

毎週火・金二回發行
購読料金 年十九弗（私）半年十弗（前）
カナダ・トロント市
ニューカナディアン

ピーシー沿海が 米原油の輸送路

大統領決定に漁業界は反對

〔ワシントン〕カーター大統領は、カナダ政府が強く希望しているアラスカ・カナダ經由陸路パイプラインプランを拒否し、ビーシー州海岸を通る海上タンカー・ルートによる原油輸送プランを採用することを先週末明らかにした。

カーター大統領は、アラスカ陸路パイプラインからタンカーに移し込んで、ビーシー州沿海千五百マイルを通り、米國に持ち込む十億二千三百万弗のノーザン・ティア計畫を認めた。しかし、同プランが一ヵ年以内に資金を調達し得ない場合は、トランス・マウンテン・オイル・パイプライン會社（五億七千四百万弗）にかえるという條件を出している。

この會社もタンカーを使うルートをふくめているので、ビーシー州漁業界では早くから『タンカーによる海水汚染と魚族に對する悪影響』を理由に極力反對してきている。米大統領が、この二つのプランを認めることで、少くとも約五千五百人の米國人に仕事口を與えることになることは、大統領選を控えて、絶好の得票的決定ということになるわけだ。

必死戰の構え

〔ワシントン〕アフガンに侵入したソ連軍は、同國のゲリラによる抗戰に對處するため、化學的傳染トラックを出動させた、という。一方、アフガン住民二千万人は「必死戰」に加わるといきまいている。

国鉄線路 ダブルにする

ツルドー氏勝利のあかつきに

〔サ州エステーバン〕自由黨首ツルドー氏は先週當地で五百人の聽衆に對して、原油、炭酸カリ肥料や穀物などの資源や農畜物の輸送力を増すため、自由黨が勝利すれば、ウイニペッグからバン市に至る一五七〇哩のシー・エヌ鉄路をもう一本引いて双線にするつもりだと述べた。この計畫は約八年を要し、八億弗の費用だという。

シー・エヌ鉄道スポークスマンの話では、本件は會社の定例會議で討論されているが、選挙演説の公約については批評しないと語ることをさけている。

ところがカナダ運輸委員會鉄道サービス部長ジオン・グリン氏は現時点では西部カナダのシー・エヌ鉄道幹線を双線にする必要はないと言い、また、本件はこれまでに話を持ちかけられたこともないし、多くの場所では既に双線になっている。もし、線路擴張を試みるならば、岩石断崖や鐵橋や住民の反對等多數の問題に遭遇するだろうと述べている。

本件は一九七七年自由黨政權が計畫を出したものだが實現しない前に野黨に下つたため消滅し、次回自由黨勝利の時には實現させたいとツルドー氏は言っている。

首相に對し不敬態度 ト大學生戒しめらる

△クラーク首相がこのほどトロントのヨーク大學を訪づれ、ホールを埋めた同大學生に對して演説。質問應答を行った際に學生たちは『皮肉と野次』を交えて、首相をやっつけてやろう、という不敬的な態度を度々見せた。

△そのことに就てスター紙は『クラークに對する侮辱の公判』という記事を掲げた。それを讀んだ一人が、同紙讀者らんに投稿『一國の首相に對し、一般カナダ人が率直に、そして非難の言葉を投げかける自由が許されていることはカナダの誇りである』と前置きし、次のように述べて學生を戒しめている。

△物事をよく理解し、知らされている頭のよい大學生たちと思える當局の出席者こそ國家の首相とその地位に對しては一應の敬意と儀禮をわきまえるべきではないか。當日の亂暴な大學生の態度は下劣きわまるものだ。かかることがストップされたときに、カナダは眞實に成長した國家になるのである。

賣殘り三百億圓

高値カズノコ不買で青息吐息

〔東京〕カナダ産カズノコが、昨年末狂乱価格となり、一般庶民がデパートに並び出されたカズノコ箱の値段をみて『いくらなんでも一キロ二万圓なんて…』と手は出さずそっぽを向く者が多かった。

年が明けてみると、賣れ殘りなんと三百億圓余り。前例のない異常在庫に青息吐息の業者が出ている。『黄色いダイヤ』を當て込んだ投機商法が、消費者の『不買』にうつちゃりを食わされた。さてはと投げ賣りはじめたが買い手はなし。

長もちもしにくい商品、とあつて泣き面にハチ。正月のカズノコをあきらめた消費者にしてみれば『當然のむくい』ともいいたいところ。今年の賣れ殘り在庫量は三千トン余りという。ある業者は『もうカズノコはこりごりですわ』

正月のおセチ料理を飾るカズノコは九割まで輸入品。その八割がカナダ産。

（西部カナダのヘレン漁者は、日本側が高價にカズノコを買いあさるので、ここ數年間はほくほくだった。しかし今年からは從前のように『黄色いダイヤ』で儲ける、というチャンスはぐんと少なくなること必至である）

ガンジー新内閣

〔ニューデリー〕下院選挙で三分の二を獲得したインドのインディラ・ガンジー女史は先週、三十三ヵ月ぶりに正式に首相に返り咲いた。十五人の閣僚と九人の閣外相が指令され、大統領官邸でガンジー女史とともに就任式を行った。

閣僚のほとんどは、たび重なる國民會議派の分裂の中でガンジー支持を貫いた人たちで、初めて入閣する人が多く、政權内でのガンジー女史の發言權は絶對的なものになると予想される。

反政府勢力が共産黨を除きほとんど無力になった現在、同政權が長期安定政權となる見通しが強い。

景氣芳からず

〔オタワ〕コンファランス・ボード・オブ・カナダと呼ぶカナダの經濟事情を調査する機關が、昨年末消費者約一千人にインタビューしてまとめあげた消費者の意見によると、ほとんど半數のカナダ人は『一九八〇年度の前半期における經濟狀態は悪化し、インフレは増大するだろう』とみている。

南オ州の異常暖冬 ゴルフを遊ぶ者も

いつまで

○毎年一月中旬となれば、南オンタリオ州一帯の住宅持ちは、降り積る雪掃けに汗を流す、というのがおきまり。ところが今冬は異常暖氣。トロント市内ではモーターサイクルが走り、自轉車のペダルをふむ者の姿がみられるという有様。

○州内のあるゴルフコースでは、スエターやジャンパーこそ着用しているが、ゴルファーがカートを引いてプレーしている狀景がテレビに放映されており、『厳冬』とか『冬將軍』の文字はいまのところ返上したかたちである。

○暖冬をかこつ人たちも、もちろんいるわけだ。ナイアガラ半島の果樹園經營者は『この暖かさのためフルーツ・ツリーが寒さに堪える『氣力』を失いつつあり『も！急激に寒波が襲えば大打撃をうけて枯木になる恐れがある』と心配顔。

○雪掃けコントラクターたちは、トラックを出さないでも冬期中契約なので支拂いをうけており、樂な儲けである。

チトーは重態 國民不安

〔ベルグラード〕ユーゴスラビア政府は八十七歳のチトー大統領が重態に陥ち入っていると報じている。主治醫の話によると同大統領はこのほどの手術でうまく動脈閉鎖を取り除くことが出來ず病状が悪化したもので目下エソにかかっており酸素吸入に依り急救しているが最終的には左足を切断せねばならない事態だが、その手術を強く拒絶しているので見通しは非常に悲觀的である。

全國民はチトーの安否を氣づかうと共に死後の國内情勢變化をも心配しているが、チトー大統領の左脚は切斷手術されたため、容態はやや安定している。

制裁參加すれば 原油は賣らぬ

〔テヘラン〕テヘラン駐在の和田力大使は、先週モインファル石油相と會見した際①日本が對イラン經濟制裁に參加した場合、イラン原油の對日供給を全面停止する②イラン・日本石油化學の即時工事再開——の二点を通告されたことを明らかにした。

特に、原油の供給問題について同石油相は、イランが減産体制に轉じ、イギリス石油やシェルへの供給を二〇％カットしている中で日本に對しては逆に昨年の一日四十六万バレルから五十三万バレルに約一五％アップし、昨年秋、イランを訪問した江崎通産相との對日供給三〇％アップという約束の實現に努力してきたことを強調した。

元ビートル 留置十日間

〔東京〕元ビートルのポール・マッカートニイは大麻密入のため成田空港で捕まり、東京地裁のスポークスマンによると、彼は二日間きびしく取り調べられたあげく、更に十日間留置されて歸國を命じられることになろう。マッカートニイは米國生れの妻リンダと四人の子供連れで十一回のコンサートのため來日した。